

## A LA CARTE LE CHEF VOUS PROPOSE

### LES COQUILLES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE QUIBERON

En Rosace aux truffes du Quercy, olive, roquette.30€

En Carpaccio, olive, citron, herbes et fleurs.20€

Fruits de mer, bouillon thai aux algues.22€

Le Foie gras de Canard fait à la maison, chutney de fruits secs, Pain feuilleté.24€

### LES PLATS SECONDE ASSIETTE

Le Bar sauvage, vapeur aux poireaux et truffes du Quercy, huile de noisettes.48€

Le Bar sauvage en filet aux huîtres, citron, endives.38€

Les Coquilles St-Jacques de la baie de Quiberon,  
En coque au céleri, kari-gosse.35€

Le Filet de Veau rôti, caramel au Xérès et sésame, légumes raciness glacés.35€

Noix de Ris de Veau saisie, viennoise de châtaignes, panais.40€

### LES DESERTS DE MARIE-ANNE A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

La Bûchette vanille agrumes, compotée de kumquat.12€

Le biscuit tendre à la pomme, tube nougatine, émulsion à la fine du Gorvello, sorbet pomme verte.12€

Les crêpes, ananas rôti au rhum vanillé, glace vanille de Madagascar.13€

La Ganache chocolat Côte d'Ivoire, passion, sorbet exotique.13€

Merci de nous prévenir en cas d'intolérance.